



DOC

## Barbera d'Alba 2021 Pio Cesare

**CHF 24.50**

 75cl  
 14.5%  
 Piemont  
**AN** 21587521

### Vinifikation

18 Monate im Barrique und grossen Eichenfass.

### Degustationsnotiz Nase

Angenehm rund und elegant mit Noten nach Zwetschgen und Rosenblättern, ergänzt durch etwas Lebkuchengewürz.

### Degustationsnotiz Gaumen

Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksvollen Gaumenaromatik mit reicher Fülle, roter Frucht und weissem Pfeffer, ergänzende Caramel-Aromen und geröstete Haselnüsse, frisch im Finale.

### Passt zu

Pastavariationen, Fleischgerichte und Käseplatten.

### Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

### Produzent

Seit 1881 steht die von Pio Cesare gegründete Weinkellerei für ein Höchstmass an Qualität und Tradition in der Herstellung der berühmten Weine aus der Langhe Region bei Alba dar. Pio Cesare war einer der allerersten Weinproduzenten, welcher an das Potential und die Qualität des Barbera, Barbaresco und Barolo und an die Möglichkeiten des Piemonts glaubte. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts gehört Pio Cesare zu den Topadressen im Piemont, die mit viel Hingabe und Philosophie auf diesem Terroir, mit enormen Qualitätsanstrengungen, grossartige Weine erzeugt.

### Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.